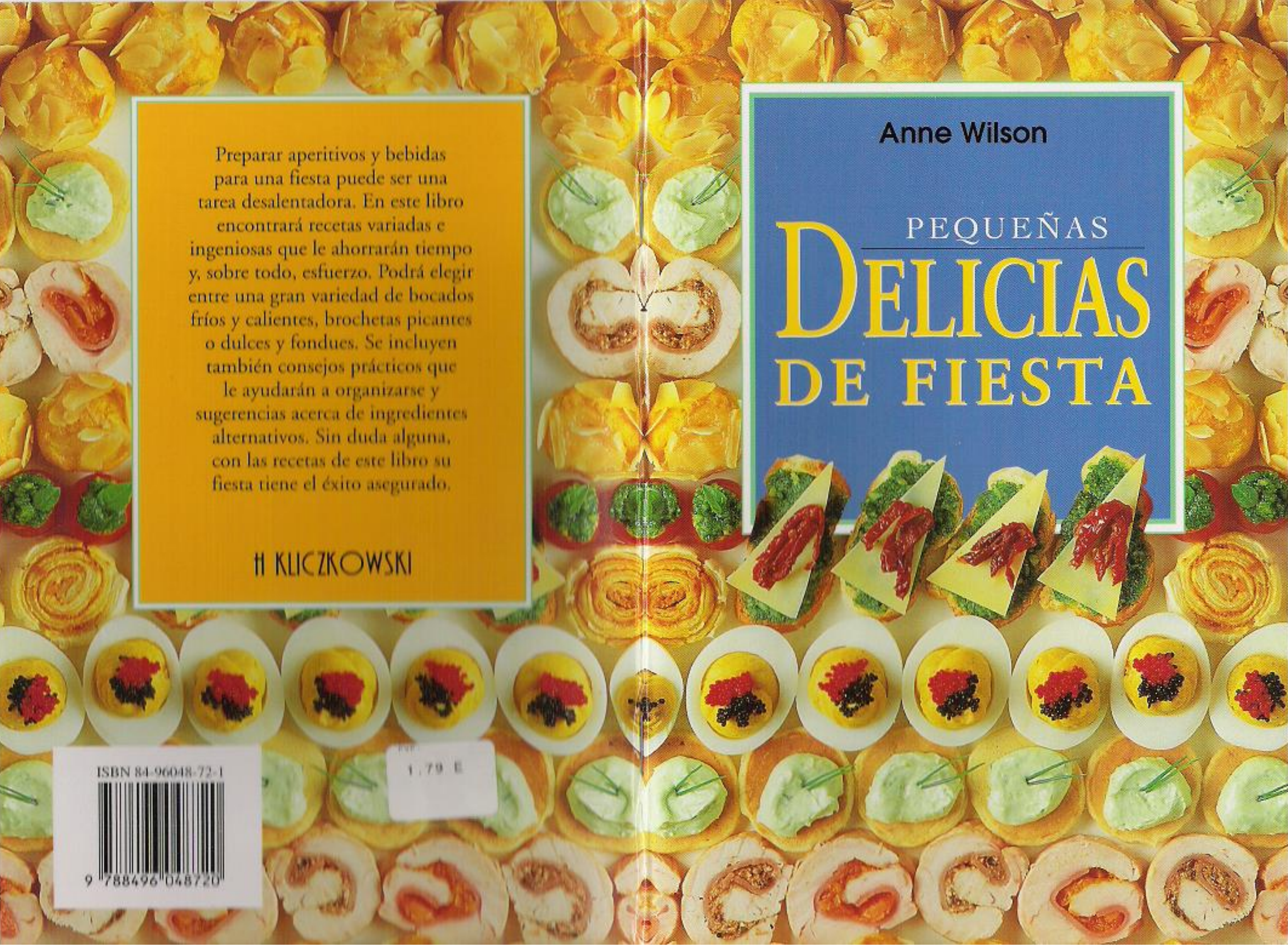
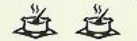

Preparar aperitivos y bebidas para una fiesta puede ser una tarea desalentadora. En este libro encontrará recetas variadas e ingeniosas que le ahorrarán tiempo y, sobre todo, esfuerzo. Podrá elegir entre una gran variedad de bocados fríos y calientes, brochetas picantes o dulces y fondues. Se incluyen también consejos prácticos que le ayudarán a organizarse y sugerencias acerca de ingredientes alternativos. Sin duda alguna, con las recetas de este libro su fiesta tiene el éxito asegurado.
H KLICZKOWSKI
ISBN 84-96048-72-1
9 788496 048720
1.79 E
Anne Wilson
PEQUEÑAS
DELICIAS
DE FIESTA

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros con poca experiencia



Para cocineros avanzados



En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Murdoch Books® 2003.

Quedan reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada en instalaciones y sistemas de procesamiento y de recuperación de datos ni transmitida en cualquier forma o a través de medios electrónicos o mecánicos sin previo permiso escrito del editor. Este libro ha sido producido por

Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Título original: *Fabulous Party Pieces*

© H KLICZKOWSKI-ONLYBOOK, S.L.
La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid. Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Ana Isabel Pons Pons para LocTeam S.L., Barcelona
Redacción y maquetación: LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 84-96048-72-1

Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.onlybook.com

PEQUEÑAS DELICIAS DE FIESTA



Fácil y entretenido

Probablemente crea que el arte de la cocina es monopolio exclusivo de los cocineros profesionales. En absoluto. Por muy limitadas que sean sus habilidades culinarias, sáqueles el máximo provecho y prepare a sus amigos una velada inolvidable. Con los invitados apropiados, la comida adecuada (dentro de sus posibilidades) y una actitud positiva, nada puede salir mal. Planéelo todo con tiempo y obtendrá un éxito seguro.



Cualquier fiesta, grande o pequeña, requiere una buena organización. Escriba en una lista todo aquello que piense cocinar y los ingredientes necesarios para ello. Prepare un horario detallado de los dos días anteriores a la fiesta. Realice algunas tareas con antelación, tales como hacer la compra (comida, bebidas, vasos y servicio de mesa) o empezar a preparar ciertos platos. Así evitará en gran parte el estrés que suele surgir en el último momento pues, si algo sale mal, tendrá tiempo para rectificar.

Las compras de última hora sólo sirven para perder tiempo, energías y dinero. Olvide también las prisas en la cocina. Únicamente logrará que la masa no una bien, que la salsa se queme o que la leche se derrame.

El día del evento -ya sea un cóctel, una recepción o una fiesta de despedida en la oficina- resérvelo para poner la mesa, enfriar las bebidas, colocar las flores y los adornos, y acabar de preparar la comida. De la lista de la compra, puede dejar para este día la fruta, la verdura fresca, los ingredientes de la ensalada y las flores.

En este libro encontrará aperitivos adecuados para todo tipo de fiestas, apetitosos y fáciles de comer. Hemos descartado los típicos canapés sin consistencia cuyos ingredientes acaban siempre sobre la alfombra, o esas tartas cortadas en pedazos demasiado grandes y con rellenos casi líquidos que constituyen todo un peligro para el vestido de seda favorito de una de sus invitadas.

Los invitados estarán de pie, con un vaso en una mano y, quizás, un bolso, un niño o un montón de papeles de los que preocuparse. Necesitarán bocados que puedan comer sin problemas, sin migas, sin que nada se derrame, y desde luego, sin plato, cuchillo o tenedor.

El esencial factor práctico

Las recetas que incluímos se caracterizan por ser prácticas y fáciles de preparar. Las tartaletas, algunas salsas, rellenos e incluso coberturas pueden prepararse con uno o dos días de antelación. Mención aparte merecen las marinadas, que le facilitarán el trabajo ablandando y dando sabor a la carne, el pollo, el pescado o la fruta durante varias horas o toda la noche, mientras usted se encarga de otros asuntos. Ensarte los trozos de carne, pescado o fruta en brochetas y

Tostadas de gambas (arriba), Dim sims (derecha), Rollitos chinos (izquierda)(vea recetas en pág.52).

ábelos unos minutos antes de servirlos. Sabrán como si hubiera invertido mucho más tiempo en su preparación.

Si las prisas representan un grave problema, decídase por "disfrazar" productos adquiridos en tiendas de comidas preparadas. El pesto, la pasta de aceitunas o la pasta tahini no pueden faltar en su despensa. También los hojaldres, diferentes tipos de pan y masas de repostería se pueden guardar en el congelador durante varias semanas y utilizarlos en cualquier momento.

La despensa

Una despensa bien provista es fundamental para hacer más eficiente el proceso de preparación. Así pues, eche un largo y detallado vistazo a la suya para reponer productos esenciales como concentrado de tomate, tomates en lata, frutas en conserva, salsas aromáticas, mayonesa y una gran variedad de aceites y vinagres a las hierbas que convertirán los platos más sencillos en platos de lujo.

Ponche especial

Este ponche es perfecto para ocasiones especiales. Vierta el cava, muy frío, justo antes de servir. No es necesario añadir hielo. Con estas cantidades obtendrá bebida para 12 personas. Dóblelas si desea una mayor cantidad de ponche.

250 g de fresas
2 cucharadas de azúcar glas
180 ml de brandy
180 ml de Cointreau
2 botellas de cava de 750 ml cada una

1. Lave las fresas - partiendo por la mitad las más grandes- y póngalas en una ponchera. Espolvoree con el azúcar.
2. Vierta el brandy y el Cointreau y remueva con cuidado. Déjelo en la nevera, tapado, durante varias horas.
3. Antes de servir el ponche, añada el cava muy frío.



Variedad

Siempre sale bien combinar aperitivos fríos y calientes, incluso en las épocas de calor. La variedad es fundamental. Cuente con una amplia gama de sabores (de los más suaves a los más picantes), texturas (finas o crujientes) y, por supuesto, no olvide el aspecto de la comida. Si todo es verde y marrón, difícilmente conseguirá abrir el apetito de sus invitados; no olvide poner una nota de color. Calcule de 6 a 8 tipos de aperitivo por cada 20 personas. La presentación es también muy importante. Si utiliza un servicio atractivo y al mismo tiempo resistente, logrará crear la atmósfera adecuada.

Bebidas

En este punto, la organización es fundamental. Algunas licorerías disponen de servicio de devolución de bebidas. Otras, alquilan la cristalería e incluso proporcionan camareros. Diga a su proveedor cuánta gente acudirá a la fiesta y agrúpelos



por edades. Explíquele también qué tipo de comida se servirá. Con esta información, el proveedor deducirá fácilmente lo que usted necesita. Si prefiere hacerlo sin ayuda, recuerde que una botella de vino de 750 ml proporciona 6 vasos mientras que una botella de 750 ml de licor, de 25 a 30. En un par de horas, un bebedor moderado consumirá media botella de vino. En una fiesta informal en la que se sirve sobre todo cerveza, calcule tres por persona. Si el acontecimiento ha de durar unas tres o cuatro horas, ajuste las cantidades, pero asegúrese de que la comida y la bebida no dejan de circular.

Tenga siempre disponible grandes cantidades de bebidas sin alcohol y agua mineral, en especial si hay niños o adolescentes. Si hace calor, sus invitados reclamarán litros y litros de ellas. Los zumos naturales de verduras y frutas son muy apreciados en fiestas al aire libre, en un barco o en la playa. Realícelos usted mismo con una licuadora. Los resultados merecen la pena.

Utilice grandes trozos de hielo para enfriar los ponches. No utilice cubitos pequeños, pues al fundirse rápidamente diluirían la bebida.

No abuse de los refrescos con gas; suelen ser demasiado dulces y enmascararían el sabor de la comida que con tanto esmero ha preparado.

Si en el momento de la fiesta su nevera está a rebosar y no queda espacio para las bebidas, solucione el problema colocando las botellas de vino, cerveza o refrescos en un gran cubo de plástico con hielo. Utilice 10 kilos de hielo por cada 24 botellas de vino.

Prepare los adornos de los platos con antelación. Si dispone de sus propios árboles frutales, mucho mejor. Corte en rodajas limones, limas y naranjas y congélelos por capas en bandejas llanas, separando cada capa con film transparente.

Si han de acudir más de 20 invitados, conviene que contrate a alguien para servir bebidas y quizás también la comida. Intente conseguir la ayuda de algún amigo o de la familia. Haga lo posible para no complicarse la vida. En una gran fiesta, invitados y anfitriones disfrutan por igual.



Ponche Pimm's

Mantenga todos los ingredientes muy fríos y añada el zumo de naranja y el cava justo antes de servir. Con las cantidades indicadas, obtendrá ponche para 12-16 personas. Sírvalo en vasos anchos.

hielo
375 ml de Pimm's nº. 2
375 ml de Southern Comfort
180 ml de vermut dulce
180 ml de ron blanco
375 ml de zumo de naranja
1 botella de cava de 0,75 l
fruta fresca
rodajas de cítricos

1. Ponga el hielo en la ponchera. Añada el Pimm's, el Southern Comfort, el vermut y el ron. Mézclelos bien.
2. Vierta el zumo de naranja y el cava. Agregue la fruta y las rodajas de limón y naranja y sírvalo inmediatamente.

Brochetas y fondues

Las fondues son perfectas para cualquier fiesta. Distribuya los ingredientes para mojar -trozos de baguette, verdura fresca o blanqueada, frutas o trozos de bizcocho- a lo largo de una mesa situada en una esquina de la habitación. Deje que los invitados se vayan sirviendo. Proporciónneles tenedores para fondue y brochetas. Vigile y remueva la fondue para que no se queme. También puede trasladar su contenido a un bol y dejar que pase de mano en mano.

Bagna cauda

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 personas



45 g de anchoas, escurridas y picadas
5 dientes de ajo, majados
100 g de mantequilla sin sal
2 yemas de huevo
verdura cruda en bastoncillos de 5 cm de longitud

1. Caliente en un cazo las anchoas, el ajo majado y la mantequilla hasta que ésta se derrita. Mézclelos en una picadora y añada las yemas. Continúe batiendo hasta que la mezcla espese.
2. Vierta la crema en un recipiente especial para fondues y llévela muy lentamente a ebullición. Sírvala con verduras o pan ensartado en brochetas. También puede servir la crema en un bol.

Nota: La cantidad de Bagna cauda que se obtiene es limitada, pero debido a su intenso sabor será suficiente para el número de personas que se especifican.

Bagna cauda (arriba), Fondue de queso (abajo, vea receta en pág. 8).

Fondue de tomate y aceitunas

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 15-20 personas



1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla, picada
1 diente de ajo, majado
2 cucharaditas de hojas de orégano secas
1 cucharadita de pimienta
800 g de tomates en lata
¾ taza de puré de tomate
¼ taza de aceitunas picadas
verdura en bastoncillos

1. Caliente aceite en una cacerola. Sofría la cebolla, el ajo, el orégano y la pimienta molida hasta que la cebolla se ablande. Añada los tomates, troceados y sin piel, y el puré de tomate.
2. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer la mezcla sin tapar hasta que se reduzca a la mitad y se espese.
3. Bata la mezcla de tomate en un robot de cocina hasta que sea fina.
4. Vierta la crema en un recipiente para fondues y llévela lentamente a ebullición. Agregue las aceitunas. Sirva la fondue en el mismo recipiente o en un bol, acompañada de pan o verduras.

Fondue de queso

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 10-15 personas



2 tazas de cheddar rallado
2 tazas de gruyère rallado
1 taza de parmesano rallado
¼ taza de harina
2 cucharaditas de mostaza en polvo
2 tazas de vino blanco
2 cucharaditas de mostaza de Dijon
baguettes en dados

1. Mezcle los distintos quesos, la harina y la mostaza. En el recipiente especial para fondue, lleve el vino lentamente a ebullición. Agregue cucharadas de queso, removiendo tras cada adición, hasta fundirlo.
2. Una vez la crema haya espesado, incorpore la mostaza de Dijon y sazone con pimienta.
3. Remueva hasta que la fondue no tenga grumos y burbujee. Manténgala sobre el fuego. Para untar los trozos de pan, utilice tenedores de mango largo. Si desea organizarse mejor, prepare esta fondue la víspera en un cazo y guárdela en la nevera. No olvide calentarla en el recipiente especial para fondue.

Fondue de espárragos y bacon

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 15-20 personas



30 g de mantequilla
¼ taza de harina
1¼ tazas de leche
350 g de espárragos en lata, escurridos y troceados
2 lonchas de bacon cocido, en trocitos
pimienta molida
verduras de temporada

1. Derrita la mantequilla en el recipiente para fondue, añada harina y mezcle bien. Cueza, removiendo, 1 minuto. Vierta poco a poco la leche sin dejar de remover hasta que se forme una crema espesa.
2. Incorpore el bacon y los espárragos y sazone el conjunto con pimienta. Sirva esta fondue con verduras ligeramente escaldadas.

Fondue de espárragos y bacon (arriba), Fondue de tomate y aceitunas (abajo).

Fondue de chocolate

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 12 personas



250 g de requesón
250 g de chocolate negro
1 taza de nata espesa
30 g de mantequilla sin sal
1-2 cucharadas de licor de cacao o brandy
fruta fresca de temporada

1. Bata el requesón en una batidora eléctrica hasta que adquiera cremosidad.
2. Viértalo en un recipiente para fondue, incorpore el chocolate rallado, la nata y la mantequilla. Remueva a fuego lento hasta lograr una crema de aspecto homogéneo. Agregue el licor y mezcle bien.
3. Sirva la fondue con barquillos y frutas ensartadas en brochetas. Si pone la crema en un bol, los invitados podrán servirse ellos mismos.

Nota: Añada ⅓ taza de chocolate blanco rallado y logrará un sabor más intenso.

Brochetas de frutas con crema de yogur

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 12 personas



1 canastilla de fresas
medio melón pequeño, pelado y en cubos
2 plátanos pelados y en rodajas
2 manzanas en dados
24 granos de uva blanca
¼ taza de zumo de naranja
1 cucharada de miel

Crema de yogur
¾ taza de nata montada
200 g de yogur natural
2 cucharadas de miel
½ cucharadita de nuez moscada molida
1 pizca de canela en polvo
½ cucharadita de pimienta de Jamaica
¼ cucharadita de jengibre molido

1. Ensarte las frutas en brochetas.
2. Riéguelas con la mezcla de zumo de naranja y miel y áselas a grill moderado, dándoles una vez la vuelta. Sirva las brochetas recién hechas y con la crema de yogur.
3. Para preparar la crema, ponga todos los ingredientes en un bol y mézclelos bien.

Nota: Corte y ensarte las frutas en el último momento. Riegue los trozos de manzana y plátano con zumo de limón para evitar que ennegrezcan.

Fondue de chocolate (esquina superior izquierda), Brochetas de frutas (superior derecha), Melón con jarabe de jengibre (abajo).

Melón con jarabe de jengibre

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 25 personas



1 melón charentés, partido por la mitad
1 melón honeydew
media sandía pequeña

Jarabe de jengibre
1 taza de azúcar extrafino
1 taza de agua
2 cucharadas de brandy
2 cucharadas de jengibre en jarabe o en licor

1. Retire las semillas a los melones y la sandía; con la ayuda de un vaciador, forme bolitas con la pulpa. Introdúzcalas en un bol grande, tápelo y déjelo enfriar en la nevera.
2. Para preparar el jarabe de jengibre, ponga a fuego lento un cazo con el agua y el azúcar y espere a que ésta se disuelva. Deje hervir el jarabe hasta que se espese ligeramente.
3. Añada el brandy y el jarabe de jengibre y vierta el conjunto sobre las bolitas de melón. Tape y refrigere.
4. Ensarte las bolas de melón y sandía en brochetas de bambú y sírvalas.

Fondue de caramelo

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 12 personas



½ taza de azúcar extrafino
½ taza de azúcar terciado
½ taza leche condensada
2 cucharaditas de fécula de maíz
1 taza de nata espesa

1. Caliente en una cacerola a fuego lento ambos tipos de azúcar hasta que se disuelvan. Retire este jarabe del fuego. Diluya la fécula de maíz en una pequeña cantidad de leche condensada.
2. Añada esta mezcla junto con la nata al jarabe reservado.
3. Agregue el resto de la leche condensada y devuelva la cacerola al fuego. Se formará un pequeño grumo.
4. Remueva constantemente a fuego lento hasta disolver dicho grumo. Cuando la crema adquiera consistencia y color de caramelo, viértala en el recipiente para fondue, removiendo a menudo para evitar que se pegue. Sírvala de inmediato, acompañada de trocitos de fruta en brochetas.
Recuerde que, si lo desea, puede servir la fondue en un cuenco.

Nota: Como deliciosa alternativa, cubra los helados con esta crema. Tapada y en la nevera, se conserva un máximo de 3 semanas. Caliéntela ligeramente antes de utilizarla.

Fondue de caramelo.



1. Para preparar la fondue, disuelva ambos tipos de azúcar en una cacerola grande.



2. Añada a la cacerola la mezcla de leche condensada y fécula junto con la nata.



3. Incorpore la leche condensada restante y remuévalo todo bien.



4. Disuelva el grumo de caramelo removiendo a fuego lento.

Albóndigas con salsa de yogur a la menta

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 30 brochetas



500 g de carne picada de cordero
2 cucharadas de menta fresca picada
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de cardamomo molido
1 pizca de pimienta

Yogur a la menta
1 taza de yogur natural
2 cucharadas de zumo de limón
2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de menta picada
1 cucharada de cilantro fresco picado

1. Mezcle bien los ingredientes y forme 60 albóndigas. Ensártelas de 2 en 2 en brochetas y déjelas enfriar en la nevera.
2. Áselas 10 minutos en el grill bien caliente. Sírvalas con la salsa.
3. Para prepararla, mezcle todos los ingredientes y páselos a una salsera.

Gambas en salsa satay

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
3 minutos
Para 30 brochetas



30 gambas grandes

Salsa satay:
½ taza de sultanas picadas
½ taza de uvas pasas picadas
1 taza de cacahuetes, picados
2 cucharadas de jengibre fresco rallado
3 dientes de ajo majados
1 cucharada de salsa de guindillas
1 taza de vinagre
½ taza de azúcar
5 cucharadas de manteca de cacahuete
5 tazas de agua

1. Pele las gambas respetando las colas y retíreles el hilo intestinal.
2. Para la salsa, caliente todos los ingredientes en una sartén hasta que se disuelvan. Baje el fuego y déjelos cocer 30 minutos, removiendo de vez en cuando.
3. Ensarte las gambas de una en una en palillos o pequeñas brochetas y píntelas con la salsa. Áselas a grill fuerte entre 2 y 3 minutos, dándoles la vuelta a menudo. Sirva las gambas con salsa satay adicional.

Brochetas a la japonesa

Tiempo de preparación:
20 minutos + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 60 brochetas



1,5 kg de muslos de pollo en filetes
½ taza de sake o vino blanco
½ taza de salsa de soja
¼ taza de jerez dulce
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de jengibre fresco troceado
pimienta recién molida
1 manojo de cebolletas
1 cucharadita de azúcar

1. Corte el pollo en dados pequeños. Mezcle el resto de ingredientes -excepto las cebolletas- en un bol de cristal.
2. Agregue la carne, tape el bol y déjelo marinar toda la noche en la nevera.
3. Ensarte el pollo en las brochetas, alternando con trozos de cebolleta de unos 2 cm. Áselas entre 5 y 10 minutos, hasta que se doren.

Albóndigas con salsa de yogur (arriba), Gambas en salsa satay (centro), Brochetas a la japonesa (abajo).

Brochetas de berenjena

Tiempo de preparación:
1 hora + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
10 minutos.
Para 30 brochetas




1 berenjena grande
1 pimiento rojo grande, partido y sin semillas
¼ taza de hojas de albahaca en juliana
½ taza de aceite de oliva
½ taza de zumo de limón
1 cucharadita de pimienta molida
2 dientes de ajo majados
2 cucharaditas de azúcar moreno

1. Sazone con sal la berenjena cortada en tiras finas. Déjela 15 minutos en reposo, hasta que se reblandezca, y enjuáguela bajo el chorro de agua fría. Escurra el exceso de agua.
2. Unte los pimientos con aceite y áselos al grill hasta que la piel se ennegrezca. Cúbralos con un trapo húmedo y, cuando se hayan enfriado, retíreles la piel. Córtelos también en tiras finas.
3. Mezcle en un recipiente el aceite, la albahaca, el zumo de limón, la pimienta, los ajos majados y el azúcar. Incorpore las tiras de berenjena y pimiento, tape el bol y déjelo marinar en la nevera toda la noche. Ensarte las verduras marinadas en brochetas y áselas al grill. Sirva inmediatamente.

Pinchos de carne al estilo malasio

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unos 60 pinchos



1,5 kg de carne de vacuno
½ taza de aceite
4 cebollas picadas
4 dientes de ajo majados
1 cucharada de cilantro molido
1 cucharada de comino molido
1 cucharada de cúrcuma
1 cucharada de guindilla en polvo
2 cucharaditas de eneldo
½ taza de avellanas
½ taza de salsa de soja
¼ taza de zumo de limón
1 cucharada de azúcar moreno
1 pizca de pimienta

1. Corte la carne en tiras finas y deposítelas en un bol de cristal o cerámica.
2. Caliente aceite en una sartén y sofría las cebollas, los ajos majados, las especias y el eneldo.
3. Añada las avellanas troceadas, la salsa de soja, el zumo, el azúcar y la pimienta. Cueza, removiendo, 1 minuto. Cubra bien la carne con esta preparación.
4. Tape y déjela marinar 1 noche en la nevera.
5. Ensarte la carne en brochetas y áselas al grill de 5 a 10 minutos, dándoles la vuelta a menudo.



De izquierda a derecha: Trenzas de calamar, Brochetas de berenjena, Pinchos al estilo malasio.

Trenzas de calamar

Tiempo de preparación:
20 minutos + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 24 brochetas



2 calamares grandes

Marinada
2 cucharaditas de salsa de soja
2 cucharadas de jerez
1 cucharadita de vinagre de arroz
2 cucharadas de miel
1 pizca de polvo de 5 especias
½ cucharada de aceite de sésamo
1 diente de ajo, majado

1. Corte los calamares en tiras y mezcle en un bol los ingredientes de la marinada. Incorpore el calamar, cubra el recipiente y déjelo marinar en la nevera toda la noche. Ensarte 3 ó 4 tiras de calamar en cada brocheta.
2. Áselas al grill moderado hasta que estén bien hechas. Sírvalas con mayonesa picante.

Nota: El número de brochetas que obtenga dependerá del tamaño de los calamares. Compre calamares grandes para que las tiras sean lo bastante largas y puedan ensartarse sin problemas.

Rollitos de bacon

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
3 minutos
Para 60 unidades

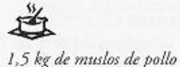


750 g de ciruelas pasas sin hueso
350 g de almendras crudas
20 lonchas de bacon, sin corteza, en tiras de 5 cm

1. Caliente el horno a 180ºC y tueste las almendras, previamente escaldadas, hasta que empiecen a dorarse. Introduzca una almendra en el centro de cada ciruela y envuelva éstas a su vez en tiras de bacon. Sujete los rollitos con palillos.
2. Guárdelos en el frigorífico hasta que los necesite. Áselos en el grill no muy caliente hasta que el bacon se dore.

Pollo tandoori

Tiempo de preparación:
40 minutos + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 60 brochetas



1,5 kg de muslos de pollo en filetes
2 tazas de yogur natural
⅓ taza de vinagre de vino blanco
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de pimentón dulce
1 cucharada de pimienta de cayena
1 cucharada de cilantro molido
1 cucharada de comino
6 dientes de ajo, majados
1 cucharada de jengibre fresco rallado
2 hojas de laurel
3 pimientos verdes

1. Corte el pollo en daditos. Mezcle en un bol el resto de ingredientes, excepto los pimientos.
2. Incorpore el pollo y déjelo reposar bien tapado y en la nevera durante toda la noche.
3. Ensarte en brochetas trozos de pollo y pimiento de forma alternativa. Áselos de 5 a 10 minutos. Sirva inmediatamente.

CONSEJO:
Prepare los adornos de los platos y las bebidas con antelación (congelándolos si es necesario) y utilícelos a medida que sirve a sus invitados. No utilice demasiados adornos, podrían ser un estorbo.

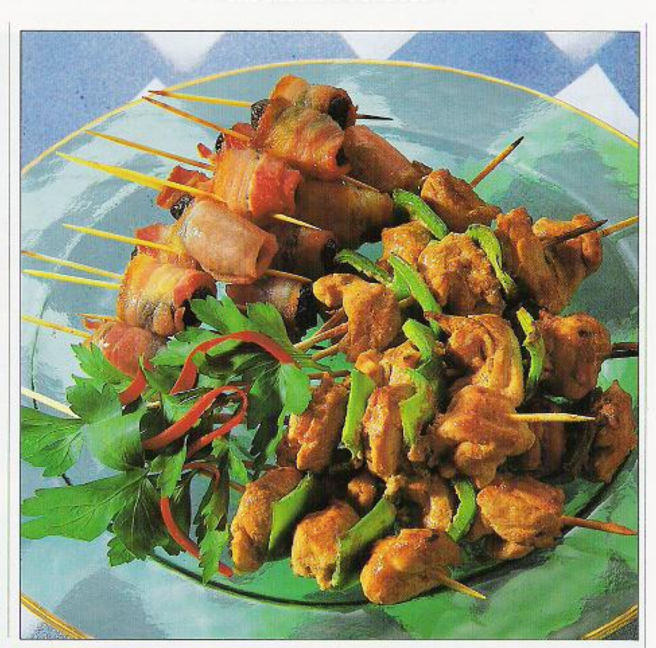
Rollitos de bacon (izquierda), Pollo tandoori (derecha).

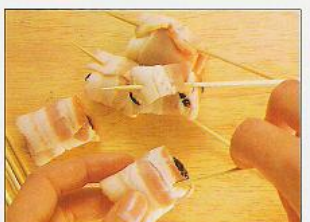


1. Para preparar los rollitos, introduzca una almendra tostada en el centro de cada ciruela.



2. Envuelva las ciruelas en tiras de bacon de 5 cm de longitud.





3. Sujete los rollitos de bacon con palillos largos.



4. Áselos, dándoles la vuelta varias veces, hasta que el bacon se dore y tenga aspecto crujiente.

Bocados fríos

Deje volar su imaginación a la hora de preparar aperitivos. Mime a sus invitados con bandejas repletas de tartaletas, magdalenas y bollitos, y un gran surtido de cremas y patés. Utilice blinis y pan como base para multitud de coberturas y tomates "cherry" como cestitas para rellenar. Tenga en cuenta los colores, la textura y el sabor y, por supuesto, la comodidad a la hora de comérselos. Las recetas que ofrecemos a continuación son prácticas, apetitosas y fáciles de comer.



Pizza frittata

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 20 unidades



20 g de mantequilla
60 g de champiñones botón finamente troceados
1 tomate pequeño, pelado, sin pepitas y troceado
1 pimiento rojo pequeño, sin semillas y en trocitos
1 cebolla pequeña, picada
1 salchicha ahumada finamente troceada
1 cucharadita de hojas de albahaca secas
4 huevos
⅔ taza de nata líquida
¼ taza de queso parmesano rallado

1. Caliente el horno a 180ºC. Ponga al fuego la mantequilla e incorpore los champiñones, el tomate, el pimiento, la cebolla, la salchicha y la albahaca. Cueza estos ingredientes hasta que estén tiernos.

2. Mezcle bien los huevos, la nata y el queso. Añádalos al sofrito de champiñones. Vierta la mezcla resultante en un molde de tarta de 20 cm engrasado y hornéela 30 minutos. Deje enfriar la frittata antes de cortarla en trocitos para servir.

Nota: Si lo prefiere, puede utilizar jamón o salami.

Tostadas de ajo con mayonesa de salmón (izquierda, pág.22), Pizza frittata (centro), Paté al Grand Marnier (derecha, pág.22).

Tostadas de ajo con mayonesa de salmón

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 32 unidades




8 rebanadas de pan sin corteza, en triángulos (vea nota)
⅓ taza de aceite de oliva
2 dientes de ajo, majados
2 cucharadas adicionales de aceite de oliva
1 pimiento, sin semillas
1 cebolla picada
1 tomate, sin semillas, pelado y troceado

Mayonesa de salmón
2 yemas de huevo
2 dientes de ajo, majados
2 cucharaditas de zumo de limón
¾ taza de aceite de oliva
60 g de salmón ahumado
pimienta recién molida

1. Caliente el horno a 180ºC. Unte ambas caras de las rebanadas con la mezcla de aceite y ajo. Dispóngalas en una bandeja de horno y hornéelas de 10 a 15 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción. Resérvelas.
2. Caliente el aceite adicional en una sartén y sofría el pimiento en trocitos, la cebolla y el tomate hasta que estén tiernos.
3. Prepare la mayonesa de salmón batiendo los 3 primeros ingredientes en un bol. Añada el aceite poco a poco, procurando que quede bien absorbido antes de añadir más. La mezcla adquirirá consistencia cremosa.
4. Vierta la mayonesa en un robot de cocina. Incorpore el salmón y la pimienta y mézclelos bien.
5. Sirva las tostadas con una cucharada de pimientos sofritos y un toque de mayonesa.

Nota: Como alternativa, utilice una baguette en rodajas.

Paté al Grand Marnier

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 15 personas



90 g de mantequilla
1 cebolla, troceada
1 diente de ajo, majado
250 g de hígado de pato limpio (vea nota)
2 cucharadas de zumo de naranja
1 cucharada de Grand Marnier (vea nota)
1 cucharada de nata agria
pimienta recién molida

Cobertura
2 rodajas de naranja
cebollino o perejil fresco
1 ½ cucharaditas de gelatina
½ taza de caldo de pollo

1. Derrita mantequilla en una sartén. Sofría el ajo y la cebolla.
2. Añada el hígado y rehóguelo de 5 a 10 minutos. Vierta la mezcla en una picadora con ayuda de una cuchara e incorpore también el resto de ingredientes. Mézclelos hasta lograr una pasta homogénea. Resérvelo.
3. Para hacer la cobertura, coloque las rodajas de naranja enteras, o en cuartos, y las hierbas sobre el fondo de una terrina de 2 tazas de capacidad. Disuelva la gelatina en el caldo caliente.
4. Vierta la gelatina sobre las rodajas de naranja hasta crear una capa de 1 cm de espesor. Déjela en la nevera hasta que cuaje. Cubra la capa de gelatina con el paté y nivele la superficie. Refrigere. Desmolde el paté en una terrina y acompáñelo con tostadas Melba o galletas saladas.

Nota: Puede sustituir el hígado de pato por el de pollo y utilizar cualquier otro licor en lugar de Grand Marnier. La capa de gelatina es opcional.

Tronco de queso

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 10 personas

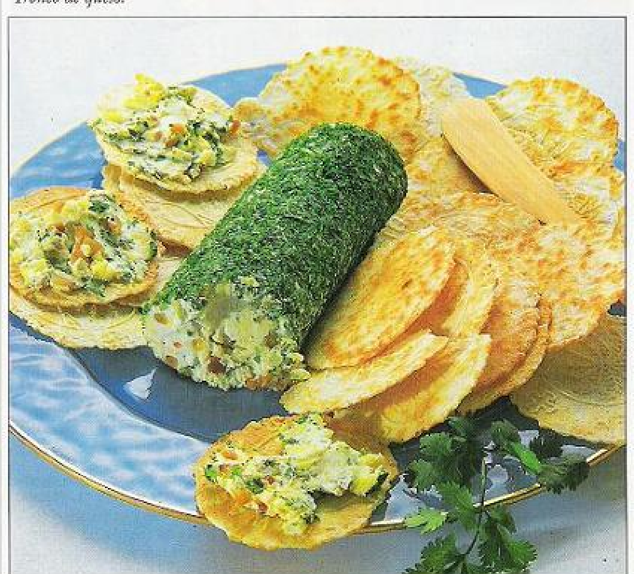


250 g de queso fresco
1 taza de queso cheddar rallado
4 cebolletas, picadas
¼ taza de aceitunas rellenas en trocitos
¼ taza de piñones tostados
1 pepinillo en vinagre, troceado
1 cucharadita de zumo de limón
unas gotas de Tabasco
pimienta negra y pimienta de cayena al gusto
⅓ taza de perejil picado

1. Bata el queso fresco en un bol hasta que esté cremoso. Añada el resto de ingredientes a excepción del perejil.
2. Déle a esta crema forma de tronco y cúbrala bien con el perejil picado. Envuelva el tronco en film transparente y guárdelo en la nevera hasta el último momento. Sírvalo con galletas saladas.

Nota: Puede preparar este plato la víspera. Utilice otros frutos secos o hierbas de su elección.

Tronco de queso.



Paté de pollo y setas

Tiempo de preparación: 30 minutos + unas horas en la nevera
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 20 personas

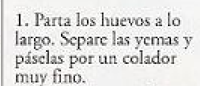


250 g de hígado de pollo
100 g de setas troceadas
1 cebolla, troceada
1 diente de ajo, majado
125 g de mantequilla derretida
2 cucharadas de brandy (vea nota)
2 cucharadas de nata
⅓ taza de pistachos sin cáscara

1. Limpie muy bien los hígados y córtelos en trozos grandes. Sofríalos en la mitad de la mantequilla junto con las setas, la cebolla y el ajo, hasta que estén bien cocidos. Déjelos enfriar.
2. Triture por tandas el sofrito en una picadora hasta obtener una mezcla fina. Agregue el resto de la mantequilla, el brandy, la nata y los pistachos.
3. Vierta la mezcla en un bol para servir y cubra la superficie con film transparente. Deje enfriar el paté en la nevera durante varias horas o toda la noche. Sírvalo con galletas saladas o tostadas.

Nota: El brandy es opcional. En caso de utilizarlo, compre uno asequible. Puede emplear jerez u oporto si lo prefiere. Este paté puede prepararse con 2 días de antelación.

Paté de pollo y setas.



Huevos con caviar

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 40 personas



20 huevos duros
1 cucharada de curry
1½ tazas de mayonesa
45 g de caviar rojo
45 g de caviar negro

1. Parta los huevos a lo largo. Separe las yemas y páselas por un colador muy fino.
2. Mézclelas con el curry en polvo y la mayonesa hasta formar una pasta homogénea.
3. Introduzca la mezcla en una manga pastelera con boquilla estrellada y rellene las mitades de huevo.
4. Adorne con ambos tipos de caviar justo antes de servir.

Nota: Puede preparar los huevos varias horas antes, taparlos y guardarlos en la nevera. Espere al último momento para adornarlos con el caviar.



Paté de salmón (izquierda), Huevos con caviar (derecha).

Paté de salmón

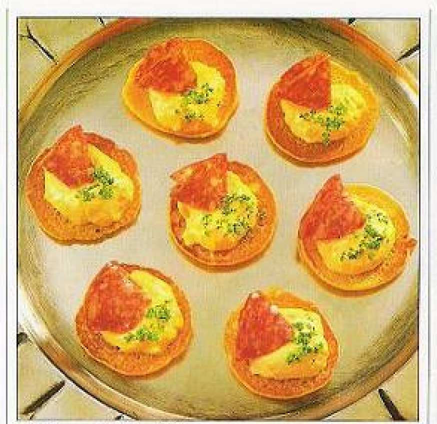
Tiempo de preparación: 20 minutos + unas horas en la nevera
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 15 personas



200 g de salmón de lata (vea nota)
200 g de requesón
1 cebolla, en trozos grandes
2 pepinillos en vinagre
2 cucharadas de nata líquida
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza en grano
unas gotas de Tabasco
pimienta recién molida al gusto

1. Mezcle todos los ingredientes en la picadora hasta obtener una pasta homogénea.
2. Vierta el paté en un bol para servir y déjelo varias horas en la nevera. Sírvalo con galletas saladas o tostadas Melba.

Nota: Puede utilizar salmón rosado o rojizo para esta receta; si desea darse un capricho, decídase por el salmón ahumado en lugar del de lata. En trozos resulta más asequible.



Blinis con salami y alioli.

Blinis con salami y alioli

Tiempo de preparación: 40 minutos + 1 hora en reposo
Tiempo de cocción: unos 10 minutos
Para unas 25 personas



Blinis
150 g de harina integral
½ cucharadita de crémor tártaro
½ cucharadita de bicarbonato de sosa
1 huevo, batido
1 taza de leche
30 g de mantequilla
mantequilla adicional

Alioli
1 pimiento rojo, partido y sin semillas
2 yemas de huevo
2 dientes de ajo, majados
2 cucharadas de zumo de limón
½ taza de aceite de oliva
pimienta recién molida
24 lonchas de salami (vea nota)

1. Para preparar la masa de blinis, mezcle en un bol la harina, el crémor tártaro y el bicarbonato. Bata en otro recipiente el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Forme un hueco en el centro de la harina y vierta en él la mezcla líquida de forma gradual, hasta lograr una masa homogénea. Tápela y déjela reposar 1 hora.
2. Engrase una sartén de fondo espeso con mantequilla. Cada 2 cucharaditas de masa formarán un blini. Fríalos de 5 en 5 hasta que empiecen a burbujear. Dórelos por el otro lado y déjelos enfriar sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la masa y resérvelos.
3. Para preparar el alioli, ase el pimiento hasta que la piel se ennegrezca, déjelo enfriar cubierto con un trapo húmedo y retírele la piel. Resérvelo.
4. Mezcle en una batidora las yemas, el ajo y el zumo de limón. Con la batidora en marcha, añada el aceite poco a poco hasta que el color de la salsa se aclare y ésta empiece a espesarse. Agregue el pimiento y bata de nuevo. Sazone al gusto.
5. Coloque una rodaja de salami sobre cada blini seguida de una cucharada de salsa. Espolvoree con albahaca o perejil picado.

Nota: Procure que el salami tenga 3 cm de diámetro; si no es posible, recorte las lonchas. De entre toda la gama de sabores existente, elija un salami suave para no asustar a los paladares más delicados. Los blinis y el alioli pueden prepararse con varias horas de antelación.

Tomatitos al pesto

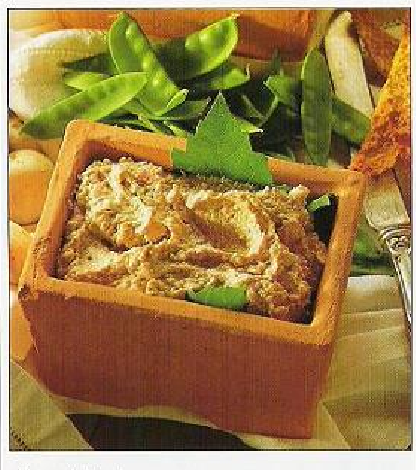
Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 50 unidades



1 taza de perejil fresco troceado
2 dientes de ajo
2 cucharadas de piñones
¼ taza de aceite de oliva
⅔ taza de queso parmesano rallado
¼ taza de hojas de albahaca frescas
15 g de mantequilla a temperatura ambiente
pimienta recién molida al gusto
500 g de tomates "cherry"

1. Mezcle en la picadora el perejil, el ajo, los piñones y el aceite.
2. Añada los demás ingredientes a excepción de los tomates. Consiga un puré fino.
3. Corte la parte superior a los tomates (vea nota) y coloque una cucharadita de la salsa sobre cada uno. Guárdelos en la nevera hasta el momento de servir.

Nota: Si extrae a los tomates parte de la pulpa, obtendrá más espacio para el relleno. Prepárelos 2 horas antes. El pesto puede adquirirse preparado.



Crema de hígado para untar.

Crema de hígado para untar

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 10 personas



250 g de requesón
125 g de foie-gras
½ taza de mayonesa
2 pepinillos al eneldo troceados
1 cebolla, troceada
1 cucharada de alcaparras, opcional
1 cucharada de mostaza

1. Mezcle todos los ingredientes en la picadora hasta obtener una pasta homogénea.
2. Vierta esta crema en una terrina, tápela y guárdela en el frigorífico hasta el último momento. Sírvala con galletas saladas y nachos de maíz.

Nota: Esta crema puede prepararse la víspera. Consérvela tapada y en la nevera.

Pasta griega de queso y aceitunas

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 noche en la nevera
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 15 personas



1 taza de albahaca fresca
200 g de queso feta (vea nota)
155 g de mantequilla a temperatura ambiente
½ taza de nata líquida
⅓ taza de parmesano recién rallado
1 cucharada de alcaparras
¼ taza de aceitunas negras troceadas
⅓ taza de piñones tostados

1. Lave y seque la albahaca; separe las hojas del tallo y trocéelas.
2. Mezcle en un robot de cocina (o manualmente) la albahaca, el queso feta, la mantequilla, el parmesano, las alcaparras, las aceitunas y los piñones. Reserve una cucharada de piñones.
3. Pase la mezcla a un cuenco para servir y espolvoree con los piñones reservados. Cúbrala y guárdela toda la noche en la nevera. Sirva esta pasta con verdura en bastoncitos o galletas saladas.

Nota: Si desea un sabor más suave, sustituya el queso feta por queso ricotta y añada unas gotas de zumo de limón. En caso de realizar la mezcla de forma manual, no olvide trocear muy bien los ingredientes.

Tartaletas de manzana y cebolla

Tiempo de preparación:
30 minutos + 30 minutos en la nevera
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 24 tartaletas



2 tazas de harina
200 g de mantequilla
2 cucharadas de leche

Relleno
2 cucharadas de aceite
1 cebolla, en tiras finas
1 manzana verde, pelada y rallada
½ cucharadita de curry en polvo
1 taza de leche
2 huevos, poco batidos
⅓ taza de nata líquida
⅓ taza de queso cheddar rallado

1. Mezcle en un robot de cocina la harina y la mantequilla. Añada la leche, hasta que la mezcla se convierta en una bola.
2. Divida la masa en dos y estire una parte con un rodillo hasta que tenga 3 mm de grosor. Forme círculos de 8 cm con un cortapastas. Disponga los círculos en moldes para tartaleta engrasados. Repita la operación con el resto de la masa y refrigere 30 minutos.
3. Caliente el horno a 180ºC. Saltee la cebolla en una sartén con aceite; añada la manzana y el curry y rehóguelos 1 minuto. Déjelos enfriar ligeramente.
4. Llene las tartaletas con cucharadas de la preparación anterior. Mezcle en una jarra la leche, los huevos y la nata. Vierta una pequeña cantidad en cada tartaleta, lo justo para cubrir el sofrito.
5. Espolvoréelas con queso rallado y hornéelas unos 15 minutos, hasta que se doren. Deje enfriar las tartaletas antes de desmoldarlas. Puede servirlas frías o templadas.

Nota: Conviene preparar y hornear las tartaletas poco antes de servirlas. La masa puede prepararse e introducirse en los moldes con 4 horas de antelación. Guárdela en la nevera.

Desde arriba y sentido de las agujas del reloj: Pasta griega de queso y aceitunas, Tomatitos al pesto, Tartaletas de manzana y cebolla.


1. Para preparar los rollitos, vierta vinagre de arroz, azúcar y sal en el arroz cocido.


2. Cubra las hojas de espinacas con agua hirviendo.

Rollitos de espinacas y sushi

Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de cocción: 4 minutos
Para 20 unidades

1 taza de arroz de grano corto
2 tazas de agua
2 cucharadas de vinagre de arroz (vea nota)
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
15 hojas de espinacas
4 cucharadas de wasabi (vea nota)
250 g de gambas cocidas o 125 g de atún crudo en rodajitas muy finas
¼ taza de jengibre en conserva

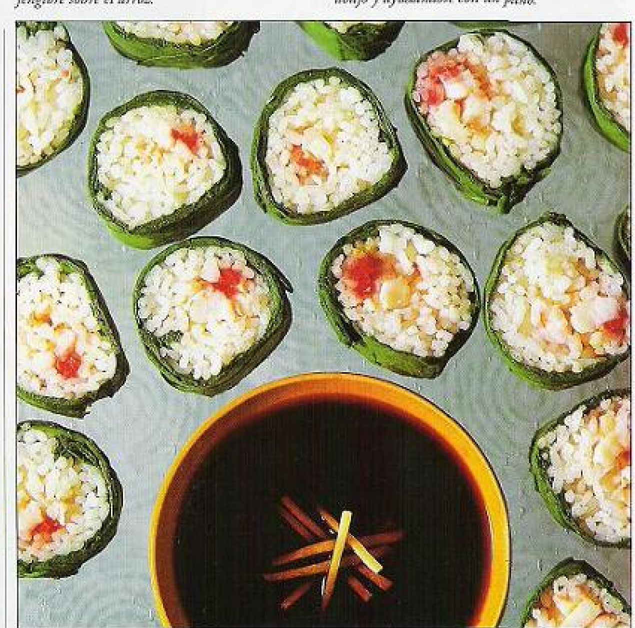
1. Limpie el arroz con agua fría y escúrralo. Vierta en una cacerola 2 tazas de agua y el arroz y llévelos a ebullición. Baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar, hasta que el arroz absorba el agua. Baje el fuego al mínimo y deje cocer otros 4-5 minutos. Cuando el arroz se enfríe, vierta la mezcla compuesta de vinagre de arroz, sal y azúcar.
2. Disponga las hojas de espinacas en un bol y cúbralas con agua hirviendo. Déjelas en remojo 30 segundos y escúrralas. Extienda la mitad de las espinacas sobre un paño de cocina y forme una capa de 20 x 30 cm. Deposite sobre ésta la mitad del arroz. Humedezca sus manos con un poco de vinagre y reparta el arroz dejando libre una franja de 2,5 cm en la parte superior.
3. Coloque el wasabi a unos 2,5 cm de la base y cúbralo con las gambas trituradas y el jengibre.
4. Enrolle firmemente las hojas con el paño incluido empezando por abajo y deje el rollo 30 minutos en la nevera. Retire el paño y corte en rollitos. Déjelos reposar a temperatura ambiente antes de servir. Repita la operación con los ingredientes restantes. Sírvalos con una salsa de soja ligera y jengibre rallado.

Nota: El vinagre de arroz tiene un sabor suave y delicado, muy distinto al vinagre occidental. Lo encontrará en tiendas naturistas. El wasabi puede compararse a la crema de rábanos, aunque de color verde claro y mucho más picante; no utilice más del indicado. Se adquiere en tiendas naturistas, en pasta o en polvo. Cualquier tipo de pescado crudo y fresco es adecuado para preparar sushi. Como alternativa, emplee carne de cangrejo en lugar de gambas.

Rollitos de espinacas y sushi.


3. Distribuya las gambas troceadas y el jengibre sobre el arroz.


4. Enrolle las hojas firmemente empezando por abajo y ayudándose con un paño.



Tzatziki

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 10 personas



400 g de yogur natural
1 pepino para ensalada, rallado y puesto a escurrir
4 dientes de ajo majados
2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
pimienta de cayena al gusto

Mezcle los ingredientes y guarde la crema en la nevera hasta el momento de servir.

Taramasalata

Tiempo de preparación:
20 minutos + varias horas en la nevera
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 10 personas



400 g de yogur natural
60 g de tarama (vea nota)
2 rodajas de pan integral, sin corteza y desmigadas
2 dientes de ajo majados
2 cucharaditas de zumo de limón
pimienta molida, al gusto

Mezcle en una picadora todos los ingredientes. Guarde la crema en la nevera varias horas o toda la noche. Sírvala con verduras crudas en bastones o palitos de pan.

Nota: El tarama (huevas ahumadas de bacalao) se adquiere en tiendas especializadas.

Guacamole

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 10 personas



200 g de yogur natural
1 aguacate, pelado y sin hueso
1 cebolla, cortada en trozos grandes
1 diente de ajo majado
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharaditas de salsa de guindilla
unas gotas de Tabasco
pimienta recién molida, al gusto

Mezcle los ingredientes en una picadora y guarde la crema resultante en la nevera. Sírvala con nachos de maíz.

Tzatziki (arriba), Guacamole (abajo, derecha), Taramasalata (abajo, izquierda).

Magdalenas de queso y maíz

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 36 unidades



1½ tazas de harina de maíz
½ taza de harina de fuerza, tamizada
½ cucharadita de bicarbonato de sosa, tamizado
1 huevo poco batido
200 g de yogur natural
1½ tazas de leche
½ taza de queso cheddar rallado
¼ taza de queso parmesano rallado
½ taza de mozzarela
3 cebolletas, picadas finas
½ pimiento rojo, picado fino
½ pimiento verde, picado fino
2 lonchas de bacon, picadas finas

1. Caliente el horno a 200ºC. Tamice en el mismo bol ambas harinas y el bicarbonato. Vierta el huevo, el yogur y la leche en el bol de la harina; bátalo todo hasta que la mezcla sea fina. Viértala en una jarra.
2. Mezcle las cebolletas, los quesos, el bacon y los pimientos.
3. Vierta la masa en moldes hondos para tartaletas hasta dos terceras partes de su capacidad. Ponga una cucharadita de la mezcla de queso en cada una y hornee 10 minutos. Delmolde las magdalenas todavía tibias y sírvalas inmediatamente.

Lavash tostado con puré de pimientos

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 10-15 personas



4 lavash (pan árabe) (vea nota)
100 g de mantequilla derretida
1 tarro pequeño de aderezo de limón y pimienta

Puré de pimientos
4 lonchas de bacon, en trozos pequeños
1 pimiento rojo, finamente troceado
1 cebolla picada
250 g de queso fresco en trozos

1. Caliente el horno a 180ºC. Unte los panes con la mantequilla derretida y espolvoree con el aderezo de limón y pimienta. Corte los lavash en 20 trozos de 4 x 5 cm. Corte a su vez cada rectángulo en dos triángulos y dispóngalos en una bandeja de horno. Hornee 5 minutos y déjelos enfriar.
2. Prepare el puré sofriendo en una sartén el bacon, los pimientos y la cebolla hasta que empiecen a dorarse. Vierta el sofrito en una picadora junto con el queso y mézclelos bien. Sirva este puré acompañado de las tostadas de pan lavash.

Nota: Encontrará lavash en la sección de panadería de algunos grandes supermercados. Estas tortas de pan se conservan hasta 2 días en un recipiente hermético. El puré conviene prepararlo un día antes y guardarlo bien tapado en el frigorífico. Sírvalo a temperatura ambiente.

Galletas con crema de naranja

Tiempo de preparación: 50 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 54 galletas



1 taza de harina
½ taza de pistachos molidos
125 g de mantequilla

Crema de naranja
½ taza de zumo de naranja
2 cucharaditas de miel azúcar moreno
30 g de mantequilla
125 g de queso fresco

1. Caliente el horno a 180ºC. Mezcle la harina, los pistachos molidos y la mantequilla (sin sal y troceada) en un robot de cocina. Trabaje la masa manualmente hasta formar con ella una bola de aspecto homogéneo.
2. Extiéndala con un rodillo de madera entre dos hojas de papel parafinado. Corte galletas con un cortapastas circular o en forma de estrella de 3 cm. Hornéelas 10 minutos y déjelas enfriar sobre la rejilla del horno.
3. Por medio de una pequeña manga pastelera, cubra las galletas con crema de naranja. En su defecto, utilice una cucharita.
4. Para preparar la crema, caliente en un cazo el zumo de naranja, la miel, 1 cucharadita de azúcar y la mantequilla. Remueva hasta que el azúcar se disuelva. Tápelo y déjelo cocer lentamente. Cuando el líquido se reduzca a la mitad, retire el cazo del fuego. Añada el jarabe de naranja al requesón previamente batido y mezcle bien.



Galletas con crema de naranja (izquierda), Magdalenas de queso y maíz (centro), Lavash tostado con puré de pimientos (derecha).

Rollos de cordero y espinacas con yogur de tahíni

Tiempo de preparación:
1 hora
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 60 unidades

2 manojos de espinacas
500 g de cordero picado
¾ taza de ciruelas pasas troceadas
⅓ taza de piñones tostados
2 cucharadas de zumo de limón
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de clavo molido
1 cucharadita de menta seca

Yogur de tahíni
200 g de yogur natural
1 cucharadita de tahíni (vea nota)
2 cucharaditas de miel
1 diente de ajo, majado

1. Lave las espinacas y elimine los tallos. Blanquee las hojas en agua hirviendo y páselas de inmediato a un bol con agua helada; así mantendrán el color. Séquelas cuidadosamente con papel de cocina.
2. Dore la carne picada en una sartén grande, deshaciendo los grumos con un tenedor. Agregue el resto de ingredientes, mézclelos bien y retire la sartén del fuego.
3. Distribuya una cucharadita colmada de relleno sobre cada hoja de espinaca (si son muy pequeñas, utilice dos); doble los bordes y enróllelas. Sirva los rollitos fríos junto con el yogur.
4. Prepare el yogur de tahíni mezclando bien todos los ingredientes en un bol. Guárdelo en la nevera hasta el momento de servir.
Nota: Estos rollitos pueden prepararse la víspera. Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel absorbente y cubierta con film transparente y guárdelos en la nevera. El yogur de tahíni también puede prepararse la víspera. Si no dispone de tahíni, utilice 1 cucharada de manteca de cacahuete. La tahíni se vende en tiendas especializadas. Pruebe esta receta con carne de cerdo o ternera.

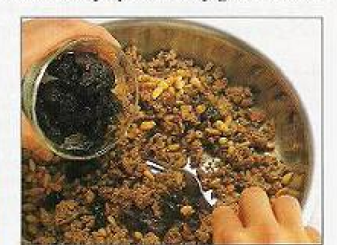
CONSEJO: Para preparar tostadas Melba, elimine la corteza de un pan blanco entero. Córtelo diagonalmente por la mitad. Forme rodajas muy finas y dispóngalas sobre la bandeja del horno sin engrasar. Hornee 30 minutos a 150ºC, hasta que se doren y crujan.



Rollos de cordero y espinacas con yogur de tahíni.



1. Para formar los rollos, saque las hojas de espinacas del agua helada. Séquelas con cuidado.



2. Añada a la carne sofrita las ciruelas, los piñones, el zumo, las especias y las hierbas.



3. Envuelva cucharaditas de relleno en las hojas de espinacas.



4. Mezcle todos los ingredientes del yogur de tahíni en un bol.

Rollitos de pollo con frutas

Tiempo de preparación:
1 hora
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 60 rollitos

8 pechugas de pollo
½ taza de orejones picados
¼ taza de agua
⅓ taza de ciruelas pasas picadas
⅓ taza de requesón
45 g de sopa de cebolla de sobre
4 lonchas finas de jamón, cortadas por la mitad

Glaseado
20 g de mantequilla
2 cucharadas de confitura de albaricoques fundida

1. Caliente el horno a 180ºC. Forre dos bandejas de horno con papel de aluminio engrasado. Coloque los filetes de pollo entre hojas de film transparente y aplástelos ligeramente y de forma uniforme con un rodillo. Retire el film.
2. Ponga los orejones en una cacerola con el agua y déjelos cocer hasta que la hayan absorbido toda y estén hinchados. Apártelos del fuego y prénselos bien con ayuda de una cuchara de madera. Deje enfriar el puré.
3. Mezcle en una picadora las ciruelas y el requesón.
4. Extienda los filetes con la piel hacia abajo y espolvoréelos con la sopa. Coloque un trozo de jamón sobre cada uno. Unte cuatro filetes de pollo con el puré de orejones y el resto con la mezcla de ciruelas.
5. Enróllelos a lo largo y sujételos con bramante o palillos. Reparta los rollitos entre las dos bandejas.
6. Para hacer el glaseado, mezcle la confitura y la mantequilla derretidas. Pinte con ella los rollitos y hornéelos 20 minutos. Córtelos en rodajas.

Tostadas con tomate y pesto

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 30 tostadas

3 barras de pan blanco, en rodajas finas
6 tomates grandes secados al sol, cortados en tiras finas
150 g de parmesano en rodajitas

Pesto
1 taza de albahaca
½ taza de pacanas
¼ taza de aceite de oliva
3 dientes de ajo

1. Tueste las rodajas de pan en el grill hasta dorarlas por ambas caras.
2. Reparta el pesto uniformemente sobre las tostadas. Cubra la salsa con tiras de tomate y parmesano.
3. Para obtener la salsa al pesto, únicamente tiene que mezclar los ingredientes en una picadora.

Tortitas de maíz con crema

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unos 100 buñuelos



1 taza de harina de fuerza
2 huevos, poco batidos
325 g de puré de maíz en lata
½ taza de leche

Crema de cebollino
125 g de queso fresco
1 cucharada de nata agria
1 cucharada de mayonesa
2 cucharadas de cebollino troceado

1. Tamice la harina en una recipiente grande y forme un agujero en el centro. Vierta en él los huevos, el maíz y la leche y mezcle bien estos ingredientes. Deje reposar la mezcla 10 minutos.
2. Caliente una sartén llana ligeramente engrasada con aceite o mantequilla derretida. Introduzca en la sartén dos cucharaditas de la masa. Cuando burbujee, déle la vuelta. Repita la operación con toda la masa, pero siempre en pequeñas cantidades. Ponga un poco de crema encima de cada tortita.
3. Para preparar la crema de cebollino, bata el queso fresco en una batidora eléctrica hasta que esté muy cremoso. Añada el resto de ingredientes y mézclelo.



Tostadas con tomate y pesto (arriba), Tortitas de maíz con crema (centro), Rollitos de pollo con frutas (abajo).

Rollos de espárrago con salsa holandesa

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 30 unidades

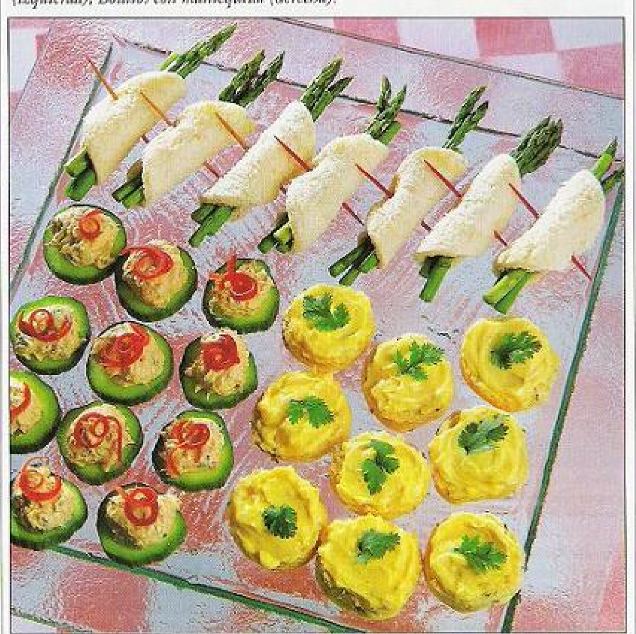


1 ramillete de espárragos frescos
30 rodajas de pan de molde, fresco

Salsa holandesa:
1 cucharada de vinagre
½ cucharadita de estragón
5 granos de pimienta
2 yemas de huevo
125 g de mantequilla
2 cucharaditas de zumo de limón

1. Corte los espárragos por la mitad y cuézalos en una cacerola con poca agua hasta que estén tiernos. Páselos por agua fría y séquelos cuidadosamente con papel de cocina.
2. Corte de cada rodaja de pan un círculo con un cortapastas de 8 cm.
3. Coloque un trozo de espárrago y una cucharadita de salsa sobre cada círculo. Forme pequeños paquetes y sujételos con palillos.
4. Para preparar la salsa holandesa, reduzca en un cazo al fuego el vinagre, el estragón y la pimienta. Mezcle en un robot de cocina una cucharadita de vinagre reducido junto con las yemas de huevo. Con el robot en marcha, vierta un hilo constante de mantequilla derretida sin sal. Cuando la salsa espese, incorpore el zumo de limón.

Rollos de espárrago con salsa holandesa (arriba), Pepino con crema de salmón (izquierda), Bollitos con mantequilla (derecha).



Bollitos con mantequilla

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 16 unidades

2 tazas de harina de fuerza
50 g de mantequilla
¾ taza de suero de leche
2 cucharaditas de semillas de alcaravea

Mantequilla de frutas
100 g de mantequilla
2 cucharadas de chutney de frutas

1. Caliente el horno a 200ºC. Mezcle en la picadora la harina, la mantequilla, el suero y la alcaravea hasta que la mezcla adquiera consistencia homogénea. Amásela manualmente sobre una superficie enharinada.
2. Extienda la masa con un rodillo y forme una lámina de 2 cm de grosor. Divídala con un cortapastas enharinado en discos de 4 cm de diámetro. Dispóngalos bastante juntos en una bandeja de horno engrasada y píntelos con leche.
3. Hornee 15 minutos. Parta los bollitos y úntelos con mantequilla de frutas. Para prepararla, mezcle en una batidora la mantequilla con la salsa chutney.

Nota: Puede sustituir las semillas de alcaravea por cebolla deshidratada o algunas semillas o hierbas. Cualquier salsa de frutas es válida para esta receta. Los bollitos pueden prepararse la víspera, pero deben guardarse en un recipiente hermético. Para calentarlos, cúbralos con papel de aluminio y manténgalos 8 minutos en el horno a 180ºC. Puede utilizar diferentes tamaños de cortapastas. Prepare la mantequilla 2 días antes y guárdela en la nevera cubierta con film transparente.

Pepino con crema de salmón

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 40 unidades



250 g de requesón
200 g de salmón en lata
2 cucharadas de cilantro picado
1 cucharada de crema agria
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de cebollino picado
1 cucharada de yogur
pimienta molida
4 pepinos para ensalada

1. Bata el requesón en una batidora eléctrica hasta que esté cremoso y añada el resto de ingredientes a excepción de los pepinos. Mezcle bien.
2. Corte los pepinos en 10 rodajas de 2 cm de grosor.
3. Cubra cada rodaja con una cucharadita colmada de crema de salmón.

Bocados calientes

Sirva siempre aperitivos calientes y fríos. Si existe una buena organización, el trabajo de última hora no será ningún problema. Algunos de estos aperitivos conviene prepararlos justo antes de servir; es el caso de los Buñuelos de queso con salsa de guindilla. Otros, como las Albóndigas al romero, puede cocinarlos con varios días de antelación y tan sólo deberá recalentarlos.

Proporcione a sus invitados gran cantidad de servilletas para que puedan tomar con mayor tranquilidad aquellos bocados que, al contener salsas o jugos, suelen gotear.



Gambas crujientes

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 12 personas



24 gambas medianas, sin piel pero con las colas
2 huevos
2 cucharaditas de salsa Worcestershire
2 cucharaditas de salsa de guindilla
pimienta recién molida
2 tazas de cheddar rallado
1 taza de pan rallado

1. Caliente el horno a 200ºC. Realice un corte en el dorso de las gambas sin llegar al final y retíreles el hilo intestinal. Aplástelas ligeramente.
2. Bata los huevos, las salsas y la pimienta al gusto. Bañe las gambas en la mezcla de huevo y seguidamente en el queso y pan rallados. Hornéelas 10 minutos sobre papel parafinado. Sírvalas muy calientes con salsa de soja o salsa agridulce.

Nota: Puede sustituir las gambas por 400 g de pescado blanco cortado en tiras.

De arriba a abajo: Triángulos de queso y gambas (pág. 45) Buñuelos de queso con salsa de guindilla (pág. 44), Gambas crujientes, Bastoncillos de pollo con sésamo (pág. 44).

Bastoncillos de pollo con sésamo

Tiempo de preparación:
25 minutos + 1 noche en adobo
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 20 bastoncillos



4 pechugas de pollo
¼ taza de salsa teriyaki
1 cucharada de salsa de guindillas
1 cucharada de yogur
2 cucharaditas de curry en polvo
2 tazas de copos de maíz
¼ taza de sésamo
⅓ taza de parmesano rallado

Salsa agridulce
1 taza de agua
½ taza de vinagre de vino blanco
½ taza de azúcar
¼ taza de salsa de tomate
caldo de pollo en polvo
1 cucharada de fécula de maíz

1. Incorpore en un bol el pollo en tiras junto con las salsas de guindillas y teriyaki, el yogur y el curry en polvo. Mezcle bien y guarde el bol en la nevera toda la noche, removiendo de vez en cuando.
2. Caliente el horno a 190°C. Mezcle los demás ingredientes en un plato llano. Escurra las tiras de pollo y rebócelas en la mezcla.
3. Alinee los bastoncillos en una bandeja de horno engrasada y hornéelos de 20 a 25 minutos, hasta que estén crujientes. Sírvalos con la salsa agridulce. Prepárela reduciendo los ingredientes en un cazo.

Nota: Los bastoncillos de pollo pueden congelarse.

Buñuelos de queso con salsa de guindilla

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
4 minutos por tanda
Para unos 12 buñuelos

1 taza de agua
60 g de mantequilla
1 taza de harina tamizada
4 huevos
½ taza de queso pecorino
1 cucharadita de mostaza en grano
aceite para freír

Salsa de guindilla
1 taza de agua
2 dientes de ajo
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de salsa de guindillas envasada
3 cucharaditas de fécula de maíz
pimienta molida al gusto

1. Caliente el agua y la mantequilla en un cazo. Retírelo del fuego en cuanto alcance el punto de ebullición.
2. Incorpore de golpe la harina y devuelva al fuego la mezcla. Bata de forma constante con una cuchara de madera hasta formar una masa que se despegue de las paredes del cazo.
3. Traslade la masa a un recipiente y déjela enfriar. Añada los huevos de uno en uno, mezclando muy bien tras cada adición. Cuando la masa adquiera aspecto brillante y fino, agregue el pecorino rallado y la mostaza.
4. Fría cucharadas de masa en aceite muy caliente, hasta que se doren. Deje escurrir los buñuelos sobre papel absorbente. Sírvalos con la salsa de guindilla.
5. Para preparar la salsa, mezcle el agua, el ajo majado, el azúcar y la salsa de guindilla en un cazo. Llévelos a ebullición y baje el fuego.
6. Forme una pasta fina con la fécula de maíz y una pequeña cantidad del líquido. Incorpórela al cazo y deje cocer el conjunto sin dejar de remover hasta que la salsa rompa a hervir y espese. Déjela hervir a fuego lento otros 3 minutos y sazone con pimienta molida al gusto.

Bolitas de arroz con queso

Tiempo de preparación:
30 minutos +
30 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
3 minutos por tanda
Para 24 bolitas



1 cebolla pequeña picada
15 g de mantequilla
⅔ taza de arroz de grano corto
1 taza de caldo de pollo
¼ taza de vino blanco
2 huevos, poco batidos
¼ taza de champiñones troceados
2 lonchas de jamón, en trozos muy pequeños
2 cucharaditas de perejil picado
24 dados de mozzarella
¼ taza de pan rallado
2 cucharadas de semillas de sésamo
aceite para freír

1. Fría la cebolla en la mantequilla hasta que esté tierna. Añada el arroz y remueva bien. Vierta el caldo junto con el vino y llévelo todo a ebullición. Baje el fuego y deje hervir, sin tapar, hasta que el líquido se evapore. Tape y continúe la cocción a fuego mínimo hasta que el arroz esté tierno. Déjelo enfriar.
2. Incorpore con cuidado los huevos, los champiñones, el jamón y el perejil. Refrigere la mezcla 30 minutos.
3. Cubra cada dado de mozzarella con una cucharada de la mezcla de arroz. Forme bolitas y rebócelas en pan rallado y sésamo.
4. Dórelas por tandas en aceite moderadamente caliente. Déjelas escurrir sobre papel absorbente y sírvalas en seguida.

Nota: Puede preparar las bolitas el día anterior y freírlas en el último momento.

Triángulos de queso y gambas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 30 triángulos



5 láminas de pasta filo
60 g de mantequilla

Relleno
125 g de queso feta, desmenuzado
1 taza de queso cheddar rallado
4 cebolletas, picadas
60 g de gambas peladas, sin intestinos y en trozos
1 cucharada de perejil picado
1 cucharadita de mostaza en grano
1 huevo batido
pimienta negra al gusto

1. Trabaje una sola lámina de pasta cada vez. Estírela con un rodillo y píntela con mantequilla derretida. Mantenga las otras láminas cubiertas con un paño. Córtela en 6 tiras de igual tamaño.
2. Para preparar el relleno, mezcle bien todos los ingredientes en un bol pequeño.
3. Caliente el horno a 200°C. Coloque una cucharadita de relleno en la esquina inferior izquierda de cada tira de masa. Doble formando un triángulo.
4. Continúe doblando y conserve en cada doblez su forma triangular. Unte ambos bordes con mantequilla derretida.
5. Coloque el triángulo sobre una bandeja de horno engrasada y repita la operación con el resto de la masa y el relleno. Hornee los triángulos de 15 a 20 minutos y sírvalos bien calientes.

CONSEJO
Hierva 20 patatitas nuevas hasta que estén tiernas. Córteles una rodaja de la base para que se aguanten. Realice en la superficie una incisión en forma de X y cúbrala con una cucharadita de crema agria y sucedáneo de caviar. Sírvalas templadas o muy frías.

Barquitas de calabacín

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 30 barquitas



5 calabacines grandes
1 tomate grande, finamente troceado
2 cebolletas, en trozos muy pequeños
1 cucharada de perejil picado
2 lonchas de salami, en trocitos
½ taza de queso cheddar rallado

1. Corte los calabacines en tres trozos de unos 4 cm cada uno.
2. Corte cada trozo de forma longitudinal y extraiga parte de la pulpa con ayuda de una cucharita. Cuézalos en agua hirviendo durante 3 minutos y, una vez escurridos, páselos por agua fría. Seque los trozos de calabacín con papel absorbente.
3. Mezcle el resto de ingredientes en un bol y rellene por igual las barquitas con cucharadas de la mezcla. Gratínelas bajo el grill hasta fundir el queso y sírvalas inmediatamente.

Rollos picantes de salchicha

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 12 rollos



2 láminas de pasta quebrada congelada
2 cucharadas de mostaza
5 salchichas ahumadas
1 yema de huevo batida
2 cucharaditas de agua

1. Caliente el horno a 200ºC. Una vez descongeladas, corte ambas láminas de pasta horizontalmente y por la mitad y forme triángulos de 6 cm de base. Ponga sobre cada uno un toque de mostaza y sobre ésta un trozo de salchicha de unos 7 cm de longitud.
2. Humedezca las puntas de cada triángulo con agua fría y, empezando por la base, enrolle la salchicha. Presione ligeramente las puntas para evitar que se despeguen.
3. Distribuya los rollos en una bandeja de horno, píntelos con la mezcla de yema de huevo y agua y hornéelos entre 15 y 20 minutos, hasta que presenten un aspecto dorado.

Alas de pollo glaseadas

Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora en adobo
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para 20 personas



2 kg de alas de pollo
½ taza de salsa barbacoa
⅓ taza de confitura de albaricoque
2 cucharadas de vinagre
2 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de aceite de sésamo
2 dientes de ajo

1. Corte las puntas de las alas y elimine el exceso de grasa.
2. Caliente a fuego lento la salsa barbacoa, la confitura, el vinagre de vino blanco, la salsa de soja, la salsa de tomate, el aceite y el ajo majado. Mezcle bien estos ingredientes y cubra con ellos las alas de pollo. Tape y deje reposar 1 hora.
3. Caliente el horno a 180ºC. Elimine el exceso de marinada y disponga las alas sobre una fuente de horno grande. Hornéelas unos 45 minutos (puede que necesite añadir ½ taza de agua para evitar que se peguen.) Déles la vuelta a mitad de cocción.

Rollos picantes de salchicha (izquierda), Alas de pollo glaseadas (centro), Barquitas de calabacín (derecha).

Frituras de verdura

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
6 minutos por tanda
Para unas 10 unidades



1 patata grande, pelada
1 zanahoria, pelada
1 cebolla
1 calabacín
30 g de mantequilla
½ cucharadita de curry en polvo
2 cucharadas de harina
1 huevo, batido
½ taza de aceite vegetal
una pizca de sal

Salsa
1 tomate, troceado
1 cebolleta, troceada
¼ taza de yogur natural
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de perejil picado

1. Ralle las verduras con un rallador grueso y por separado. Mezcle la patata, la zanahoria y la cebolla. Reserve el calabacín.
2. Caliente mantequilla en una sartén. Sofría 1 minuto el curry en polvo y añada la mezcla de verduras. Rehóguelas 5 minutos, hasta que la mezcla se espese.
3. Traslade el puré a un recipiente e incorpore los calabacines y la harina. Mezcle bien y agregue el huevo.
4. Sumerja cucharadas de masa en aceite caliente y dórelas bien por ambos lados. Deje escurrir las frituras sobre papel absorbente y sírvalas con la salsa.
5. Para preparar la salsa, mezcle todos los ingredientes en una picadora.

Frituras de verdura con salsa.



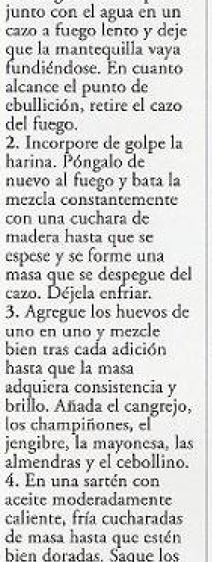
Buñuelos de cangrejo

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
4 minutos por tanda
Para unas 12 unidades

60 g de mantequilla
½ taza de agua
½ taza de harina
2 huevos
200 g de carne de cangrejo de lata, escurrida
¼ taza de champiñones troceados
1 cucharadita de jengibre molido
1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de almendras peladas y tostadas
2 cucharaditas de cebollino
1½ tazas de aceite vegetal

Salsa:
½ taza de salsa teriyaki
2 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de aceite de sésamo



1. Ponga la mantequilla junto con el agua en un cazo a fuego lento y deje que la mantequilla vaya fundiéndose. En cuanto alcance el punto de ebullición, retire el cazo del fuego.
2. Incorpore de golpe la harina. Póngalo de nuevo al fuego y bata la mezcla constantemente con una cuchara de madera hasta que se espese y se forme una masa que se despegue del cazo. Déjela enfriar.
3. Agregue los huevos de uno en uno y mezcle bien tras cada adición hasta que la masa adquiera consistencia y brillo. Añada el cangrejo, los champiñones, el jengibre, la mayonesa, las almendras y el cebollino.
4. En una sartén con aceite moderadamente caliente, fría cucharadas de masa hasta que estén bien doradas. Saque los buñuelos con una espumadera y escúrralos sobre papel absorbente. Sírvalos con la salsa. Para prepararla, introduzca todos los ingredientes en un tarro con la tapa de rosca y agítelo bien.

Nota: Esta receta permite otras variantes. Añada a la masa jamón, pollo o cualquier otro ingrediente que le apetezca en lugar de cangrejo.



Buñuelos de cangrejo.

Tostadas al pesto

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 15 unidades



2 baguettes, cortadas en diagonal
250 g de mozzarella, en rodajas
45 g de anchoas de lata, cortadas en tiritas
¼ taza de aceitunas, en trozos muy pequeños

Pesto
1 taza de albahaca fresca picada
2 dientes de ajo
¼ taza de piñones tostados
¼ taza de aceite de oliva

1. Para preparar la salsa al pesto, mezcle en una picadora la albahaca, el ajo y los piñones. Con la picadora en marcha, vierta el aceite poco a poco. Reserve la salsa.
2. Unte las rebanadas de pan con pesto y cúbralas con una rodaja de queso. Finalice con tiras de anchoas y aceitunas. Gratínelas en el horno moderado o bajo el grill hasta que el queso se funda. Sírvalas calientes.

CONSEJO
Hay varios tipos de pan ideales para pasar por el horno o por el grill. Haga la prueba con dos o tres de ellos.

Samosas de carne

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 45 empanadillas



500 g de carne picada de vacuno
2 cucharaditas de comino molido
1 cucharadita de cilantro molido
1 pizca de cúrcuma
1 cucharadita de curry en polvo
2 cucharaditas de caldo de carne en polvo
220 g de patata rallada
½ taza de agua
375 g de pasta quebrada congelada

1. Caliente el horno a 180ºC. Sofría la carne en una cacerola hasta que se dore, deshaciendo los posibles grumos con un tenedor. Incorpore las especias, el caldo en polvo y la patata. Vierta el agua y espere a que la patata cueza. Retire la mezcla del fuego.
2. Descongele la pasta quebrada y córtela en discos de 8 cm con ayuda de un cortapastas. Coloque 1 cucharadita de la mezcla sobre cada disco.
3. Pliéguelos por la mitad y presione los bordes previamente humedecidos con leche. Pinte las empanadillas con leche y hornéelas de 10 a 15 minutos. Sírvalas tibias con chutney de mango.

Champiñones rebozados con salsa de guindilla

Tiempo de preparación:
25 minutos +
30 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
2 minutos por tanda
Para 10 personas

1 taza de harina
1 pizca de sal, opcional
1 cucharada de perejil picado
50 g de mantequilla derretida
¾ taza de cerveza
1 huevo
aceite para freír
350 g de champiñones botón

Salsa de guindilla
2 dientes de ajo majados
2 cucharadas de salsa de guindilla
1 taza de agua
2 cucharadas de azúcar
3 cucharaditas de fécula de maíz
pimienta recién molida

1. Tamice la harina y la sal en un recipiente. Añada el perejil.
2. Mezcle en la batidora la mantequilla fundida, la cerveza y la yema del huevo. Forme un agujero en la harina y vierta en él la mezcla anterior, poco a poco y sin dejar de remover. Deje reposar la masa 30 minutos.
3. Monte la clara a punto de nieve y mézclela con cuidado a la masa.
4. Caliente aceite en una sartén honda. Por tandas, sumerja champiñones en la mezcla y dórelos en el aceite 1-2 minutos, dándoles la vuelta en caso necesario.
5. Sáquelos con una espumadera y déjelos escurrir sobre papel absorbente. No deje que se enfríen mientras reboza los demás champiñones.
6. Para preparar la salsa, ponga en un cazo el ajo majado, la salsa de guindillas, el agua y el azúcar. Llévelos a ebullición y baje el fuego. Diluya en una pequeña parte de la mezcla la fécula de maíz y añádala a la sartén junto con la pimienta, sin dejar de remover. Deje espesar la salsa a fuego lento entre 3-5 minutos. Sírvala fría o caliente junto a los champiñones.

Nota: Si desea una salsa aún más picante, añada 2 cucharaditas de guindillas frescas troceadas.

Champiñones rebozados con salsa de guindillas (arriba), Tostadas al pesto (pág. 49), Samosas de carne (derecha).

Rollitos chinos

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para 12 rollitos

1 paquete de tortas para rollitos primavera
2 setas chinas secas, puestas a remojar
2 pechugas de pollo pequeñas
2 cebolletas, en trozos muy pequeños
100 g de brotes de bambú, en trocitos
1 pimiento rojo, troceado
aceite vegetal para freír
120 g de brotes de soja, troceados
1 cucharada de salsa de soja oscura
2 cucharaditas de jengibre verde rallado
1 cucharada de jerez dulce
½ cucharadita de azúcar

1. Separe las tortas, córtelas en 4 cuadrados y cúbralas con un paño hasta el último momento.
2. Escurra las setas, retíreles los tallos y trocéelas en láminas finas. Corte el pollo en trocitos.
3. Sofría en 2 cucharadas de aceite el pollo, las setas, la cebolleta, el bambú y el pimiento. Rehogue ligeramente los brotes de soja. Incorpore la salsa, el jengibre, el jerez y el azúcar. Deje enfriar unos minutos.
4. Deposite 2 cucharaditas del relleno sobre uno de los cuadrados reservados; doble la esquina con el relleno, pliegue las dos esquinas adyacentes y siga enrollando hasta formar un paquete. Ciérrelo humedeciendo la punta sobrante con agua.
5. Fría los rollitos por tandas en aceite no muy caliente. Escúrralos y sírvalos con salsa de soja o de ciruelas.

Nota: Si el relleno es algo líquido, utilice 2 cuadrados de pasta en lugar de uno solo para que la mezcla no traspase al freírlos.

Tostadas de gambas

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 12 tostadas



6 rebanadas de pan blanco
250 g de gambas peladas
salsa de ostras
2 cucharaditas de fécula de maíz
2 cucharaditas de cilantro fresco picado
½ cucharadita de jengibre fresco troceado
1 huevo batido
1 taza de sésamo
aceite para freír

1. Retire las cortezas del pan. Corte cada rodaja en cuartos triangulares y resérvelos.
2. Mezcle en una picadora las gambas sin el hilo intestinal, 1 cucharada de salsa de ostras, la fécula, el cilantro y el jengibre.
3. Unte una cara de cada triángulo con la mezcla anterior; pinte con huevo y espolvoree con semillas de sésamo.
4. Caliente aceite en una sartén honda hasta que el calor empiece a notarse en la superficie. Dore unos triángulos y déjelos escurrir sobre papel absorbente. Repita la operación con el resto y sírvalos acompañados de salsa de ciruelas.

Dim sims

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
3 minutos por tanda
Para 60 unidades

1 zanahoria, rallada
1 taza de col en juliana
3 cebolletas, en trozos
¼ taza de bambú (brotes)
¼ taza de champiñones
200 g de gambas de lata
2 cucharadas de fécula de maíz
2 cucharaditas de salsa de soja
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de aceite de sésamo



Tostadas de gambas (arriba), Dim sims (derecha), Rollitos chinos (izquierda).

1 huevo batido
½ cucharadita de jengibre fresco rallado
1 paquete de 250 g de masa para won tons

1. Mezcle en un recipiente la zanahoria, la col, las cebolletas, los brotes de bambú, los champiñones troceados y las gambas escurridas. Bata la fécula de maíz, la salsa de soja, los aceites, el huevo y el jengibre rallado. Incorpore esta mezcla al bol de las verduras y mezcle bien.
2. Utilice los cuadraditos de masa de uno en uno. Para evitar que se sequen, tape los restantes con un paño húmedo.
3. Deposite una cucharadita de relleno en una esquina del cuadrado. Pliegue dicha esquina y enróllela. Humedezca con huevo batido, junte los bordes y retuérzalos.
4. Sumerja todas las bolsitas en una cacerola con agua hirviendo. Déjelas cocer unos 3 minutos y escúrralas. Sirva los dim sims muy calientes, acompañados de salsa de soja o de guindilla.

Cestitas de queso y espinacas

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 20 cestitas



20 rodajas de pan integral
90 g de mantequilla
150 g de espinacas congeladas
150 g de queso feta
6 huevos, batidos
2 cucharadas de leche
¼ cucharadita de nuez moscada

1. Caliente el horno a 180ºC. Prense ligeramente las rodajas de pan sin cortezas y forre con ellas pequeños moldes. Recorte las puntas sobrantes, unte con mantequilla y hornee unos 15 minutos, hasta que las cestitas estén doradas y crujientes.
2. Mezcle las espinacas descongeladas y bien escurridas con el queso desmenuzado. Ponga una cucharada en cada cestita.
3. Bata los huevos, la leche y la nuez moscada y vierta esta mezcla sobre las espinacas y el queso.
4. Hornee las cestitas unos 5 minutos.

Nota: Prepárelas 2 días antes, sin el relleno.

Triángulos de queso

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 20 triángulos

375 g de pasta filo
125 g de mantequilla derretida (vea nota)

Relleno
2 tazas de queso cheddar rallado
½ taza de queso parmesano rallado
125 g de queso azul
pimienta recién molida

1. Caliente el horno a 200ºC. Estire con un rodillo las láminas de pasta y separe una de ellas. Mantenga el resto cubiertas con un paño.
2. Unte la lámina elegida con la mantequilla y córtela en 8 tiras iguales.
3. Prepare el relleno mezclando los tres quesos y la pimienta.
4. Coloque una cucharada en la esquina inferior izquierda de cada tira de pasta. Dóblela formando un triángulo.
5. Continúe doblando hasta el final de la tira, respetando la forma triangular. Unte con mantequilla derretida.
6. Repita la operación con el resto y disponga los triángulos sobre una bandeja de horno engrasada.
7. Hornee 10 minutos y sírvalos recién hechos.

Nota: Puede que necesite más mantequilla de la indicada. En ese caso, utilícela en pequeñas cantidades para no malgastarla. Cubra los triángulos con film transparente y guárdelos en la nevera toda la noche. También puede congelarlos hasta el último momento. Para descongelarlos, introdúzcalos 10 minutos en el horno a 200ºC. Baje a 180ºC y prolongue la cocción 5-10 minutos.

Setas rellenas

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 6 minutos
Para 24 unidades



24 champiñones
30 g de mantequilla
4 cebolletas, troceadas
200 g de carne de cangrejo
2 cucharadas de zumo de limón
½ cucharadita de guindilla en polvo
pimienta recién molida
1 taza de crema agria
¼ taza de parmesano rallado
1 taza de cheddar rallado
pimentón

1. Caliente el horno a 180ºC. Trocee los tallos de los champiñones y resérvelos. Coloque los sombrerillos en una bandeja de horno
2. Mezcle en un bol la mantequilla, la cebolleta, el cangrejo, el zumo de limón y las especias.
3. Incorpore los tallos troceados junto con el parmesano y la crema agria. Rellene los sombrerillos por igual y espolvoréelos con el cheddar rallado y el pimentón.
4. Hornee 4-6 minutos y sírvalos inmediatamente.




De izquierda a derecha: Cestitas de queso y espinacas, Setas rellenas, Triángulos de queso.

Hojaldres de atún o champiñón

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 80 mini-hojaldres

1 kg de masa de hojaldre congelada
1 huevo, batido

Relleno de atún
220 g de atún en lata
2 cebolletas
125 g de requesón
pimienta molida, al gusto

Relleno de champiñón
6 lonchas de bacon sin corteza, en trozos muy pequeños
100 g de champiñones
½ taza de queso parmesano rallado
1 huevo

1. Caliente el horno a 220ºC. Divida la masa en 24 círculos de 4 cm de diámetro utilizando un cortapastas.
2. Mezcle bien los ingredientes del relleno preferido (si realiza la mezcla manualmente, pique finamente cada elemento) y deposite ½ cucharada en el centro de cada círculo.
3. Humedezca los bordes con huevo batido y pliegue el círculo por la mitad, cerrando con una ligera presión. Decore los bordes con un tenedor.
4. Disponga los hojaldres en una bandeja de horno antiadherente, píntelos con huevo y hornéelos entre 25 y 30 minutos, hasta que se doren. Sírvalos calientes.

Nota: Estas pastas pueden prepararse con varias horas de antelación. Guárdelas tapadas y en la nevera. Espolvoree con sésamo antes de introducirlas en el horno.

Magdalenas de calabaza con queso

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 25 magdalenas



1 taza de pulpa de calabaza cocida
20 g de mantequilla derretida
1 cucharada de crema agria
2 cucharadas de cebollino picado
2 huevos
1 taza de harina de fuerza
125 g de camembert en dados de 1,25 cm
¼ taza de almendras fileteadas

1. Caliente el horno a 180ºC. Mezcle muy bien en un bol la pulpa de calabaza triturada, la mantequilla, la crema agria, el cebollino, las yemas y la harina.
2. Monte las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica y únalas con cuidado a la mezcla anterior utilizando una cuchara metálica.
3. Introduzca cucharaditas colmadas de la mezcla en moldes para magdalenas engrasados. Cubra con queso y almendras. Hornee 15 minutos.
4. Sírvalas calientes, solas o con mantequilla y cebollino picado.

Rollos satay

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 60 unidades



1 cucharadita de aceite
1 cebolla, picada
1 diente de ajo, majado
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de comino molido
1 cucharada de salsa de guindilla dulce
½ taza de manteca de cacahuete crujiente
¾ taza de leche de coco
5 láminas de masa de hojaldre congelada (1 kg)

1. Caliente el horno a 220ºC. Sofría el ajo y la cebolla en una sartén con aceite hasta que se ablanden.
2. Incorpore la cúrcuma, el comino, la salsa de guindilla, la manteca de cacahuete y la leche de coco. Mézclelo todo bien hasta que se espese y retírelo del fuego.
3. Extienda con un rodillo de madera las 5 láminas de masa de hojaldre y úntelas con la salsa satay.
4. Enróllelas firmemente y corte cada rollo en 12 discos con ayuda de un cuchillo de sierra o un cuchillo eléctrico. Dispóngalos en bandejas de horno engrasadas y hornee 10-15 minutos o hasta que estén crujientes y dorados. Sirva los rollos satay inmediatamente.



Hojaldres (arriba), Rollos satay (derecha), Magdalenas de calabaza con queso (izquierda).

Albóndigas con salsa de vino

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 45 albóndigas



750 g de carne picada
1 huevo, poco batido
2 dientes de ajo majados
3 cucharaditas de pimienta recién molida
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 cebolla, picada
2 cucharaditas de hojas de romero picadas
1 cucharada de salsa Worcestershire
aceite para freír

Salsa de vino tinto
1½ tazas de vino tinto
1 diente de ajo, majado
½ taza de puré de tomate
½ taza de agua
2 cucharaditas de mostaza
30 g de mantequilla

1. Mezcle bien los ingredientes para las albóndigas. Forme pequeñas bolas utilizando una cuchara sopera como medida.
2. Caliente aceite en una sartén llana e incorpore las albóndigas. Fríalas agitando la sartén a menudo con el fin de que conserven su forma. Cuando estén bien doradas, retírelas y déjelas secar sobre papel absorbente.
3. Para preparar la salsa, escurra el aceite, añada el vino y el ajo y llévelos a ebullición hasta que el líquido se haya reducido a la mitad. Cuele el líquido resultante en un cazo y agregue el concentrado de tomate, el agua y la mostaza. Lleve de nuevo a ebullición, baje el fuego y deje hervir la salsa hasta que se reduzca a la mitad. Incorpore la mantequilla. Sirva la salsa caliente, junto con las albóndigas.

Nota: Las albóndigas y la salsa pueden prepararse con varios días de antelación. Manténgalas tapadas en la nevera. Caliéntelas en el horno a 180°C antes de servirlas.

Crêpes rellenas de puerros y setas

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 25 crêpes

⅓ taza de harina
3 huevos, batidos
¾ taza de leche
20 g de mantequilla
1 puerro, en rodajas finas
250 g de setas en láminas finas
aderezo de limón y pimienta, al gusto

1. Tamice la harina en un bol y vierta a continuación los huevos y la leche. Remueva y deje reposar la mezcla 10 minutos.
2. Caliente una sartén llana, úntela con un poco de aceite o mantequilla y vierta en ella una quinta parte de la mezcla. Gire la sartén de manera que la masa se distribuya uniformemente en el fondo. Cueza la crêpe hasta que empiece a dorarse y sáquela de la sartén. Resérvela y repita la operación con el resto de la masa. Forme 5 crêpes.
3. Derrita mantequilla en otra sartén y rehogue el puerro y las setas hasta que estén tiernos. Agregue el aderezo.
4. Corte cada crêpe en 5 trozos y deposite una cucharadita de relleno en la parte más estrecha de cada pedazo. Enrolle las crêpes y colóquelas en una bandeja engrasada.
5. Caliéntelas ligeramente en el horno a 180°C. Sírvalas en seguida.

Nota: Las crêpes pueden prepararse hasta 2 días antes de su consumición. Guárdelas tapadas y en la nevera.

Albóndigas con salsa de vino (arriba), Crêpes rellenas de puerros y setas (abajo).

Bocaditos de setas y ostras

Tiempo de preparación:
20 minutos +
40 minutos en la nevera
Tiempo de cocción:
10 minutos.
Para unos 30 bocaditos



50 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
½ taza de leche
150 g de setas, en trozos muy pequeños
100 g de ostras ahumadas de lata, troceadas
4 cebolletas, troceadas
⅓ taza de queso cheddar rallado
pimienta recién molida
1 taza adicional de harina
2 huevos, batidos
1½ tazas de salvado de avena
aceite para freír

1. Caliente mantequilla en una cacerola y fría en ella la harina sin dejar de remover durante 1 minuto. Retire la cacerola del fuego y vierta poco a poco la leche. Devuélvala al fuego y continúe removiendo hasta que la mezcla se espese.
2. Incorpore las setas, las ostras, la cebolla y el queso. Sazone con pimienta al gusto. Tape y refrigere 40 minutos.
3. Forme pequeñas bolas de masa y rebócelas en harina con mucho cuidado. Páselas seguidamente por huevo batido y por último cúbralas con salvado de avena.
4. Caliente aceite en una sartén honda de fondo pesado y fría en ella los bocaditos hasta dorarlos. Déjelos escurrir sobre papel absorbente y sírvalos bien calentitos.

Nota: El pan rallado puede sustituir a la avena en esta receta. Deje los bocaditos listos para freír. Se conservarán sin problemas durante horas. Si se enfrían, podrá recalentarlos en el horno a 180ºC.

Varitas crujientes de pescado con mayonesa de eneldo

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 10 personas

⅓ taza de harina de fuerza
⅓ taza de fécula de maíz
1 taza de leche
2 cucharaditas de pimienta a las finas hierbas
2 claras de huevo
aceite para freír
harina para rebozar
400 g de pescado blanco

Mayonesa de eneldo y alcaparras
3 yemas de huevo
¾ taza de aceite
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de eneldo
1 cucharada de alcaparras

1. Tamice en un bol la harina y la fécula de maíz, forme un hueco en el centro y vierta en él la leche y la pimienta. Mézclelo todo bien.
2. En una batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Únalas a la mezcla anterior con una cuchara de metal.
3. Caliente aceite en una sartén de fondo pesado. Reboce tiras de pescado en harina y sumérjalas en la masa. Escúrralas unos segundos y fría las varitas en el aceite no muy caliente hasta dorarlas.
4. Con una espumadera, saque el pescado de la sartén y deposítelo sobre papel absorbente. Sirva las varitas muy calientes.
5 Prepare la mayonesa batiendo las yemas en una batidora eléctrica. Sin dejar de batir, vierta poco a poco el aceite hasta que la salsa se espese. Incorpore finalmente el zumo de limón, el eneldo y las alcaparras picadas.

Nota: Puede realizar la mayonesa la víspera. El pescado conviene prepararlo justo antes de servir. Si apenas dispone de tiempo, mezcle el eneldo y las alcaparras con mayonesa envasada.

Bocaditos de setas y ostras (izquierda), Varitas crujientes de pescado con mayonesa de eneldo (derecha).

Minipizzas

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 60 minipizzas



3 tazas de harina de fuerza
75 g de mantequilla
¾ taza de suero de leche
⅓ taza de leche

Cobertura
½ taza de concentrado de tomate
1 cucharada de orégano desecado
60 g de salami, en lonchas finas
1 cebolla pequeña, en rodajas finas
60 g de champiñones pequeños, en laminitas
½ aguacate
50 g de tomates secados al sol, en tiras finas
⅓ taza de aceitunas fileteadas
150 g de queso cheddar, en trozos de 2 cm

1. Caliente el horno a 180ºC. Tamice la harina en un bol y añada la mantequilla troceada. Trabaje ambos ingredientes con la punta de los dedos hasta que la mezcla adquiera aspecto grumoso. Incorpore el suero y la leche. Mezcle hasta lograr una masa homogénea.
2. Estírela con un rodillo de madera. Cuando tenga 5 mm de grosor, divídala en círculos de 6 cm con un cortapasas; colóquelos en una bandeja de horno engrasada. Mezcle el concentrado con el orégano y unte con ello los círculos de pasta.
3. Cubra con el resto de ingredientes y hornee las pizzas 10 minutos.

Nota: Utilice los ingredientes a su gusto. Las bases pueden prepararse con varias horas de antelación. Lo demás debe añadirse en el último momento.

Rollitos de nueces y carne con salsa de ciruelas

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10–15 minutos
Para 30 rollitos

500 g de carne picada de cerdo
2 cucharaditas de jengibre
1 cucharada de salsa de soja
2 dientes de ajo majados
1 cucharadita de garam masala
375 g de pasta filo
100 g de mantequilla
¾ taza de nueces del Brasil molidas

Salsa de ciruelas
825 g de ciruelas pasas
½ cucharadita de salsa de guindilla dulce
1 cucharadita de salsa de soja
¼ cucharadita de jengibre

1. Caliente el horno a 180ºC. Dore la carne picada en una sartén, deshaciendo los grumos con un tenedor. Incorpore el jengibre rallado, los ajos majados, la salsa de soja y el garam masala. Mézclelo bien, retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Mientras, corte las láminas de pasta a lo largo. Unte uno de los trozos con mantequilla derretida, espolvoree con las nueces y dóblelo.
3 Deposite en una esquina una cucharadita de sofrito, doble los bordes y enrolle. Repita la operación con el resto.
4. Coloque los rollitos en una bandeja, úntelos con mantequilla y hornee 10-15 minutos. Sírvalos muy calientes con la salsa de ciruelas.
5. Para preparar la salsa, mezcle en una picadora las ciruelas deshuesadas, salsa de guindilla, salsa de soja y jengibre molido. Vierta la mezcla en un cazo y caliéntela. Sírvala inmediatamente.

Rollitos de nueces y carne con salsa de ciruelas (izquierda), Minipizzas (derecha).

Índice

OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICZKOWSKI

Cocina China
Panes y bollería
Recetas clásicas de guisos
Deliciosos platos al curry
Clásicas recetas con patatas
Sopas de todo el mundo
Platos clásicos de verduras
Pequeñas delicias de fiesta
Aperitivos y entrantes
Cocina ligera
Salsas y aliños
Pasteles rápidos y sabrosos
Sabrosas tapas
Menús para toda la familia
Tartas dulces y saladas
Pasta rápida
Cocina vegetariana rápida
Las hierbas imprescindibles
Helados y postres
Cocina japonesa y coreana
Asados
Muffins y scones
Tortillas, crêpes y rebozados
Guisos y cazuelas
Recetas de patata populares
Masas y hojaldres
Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Pasteles y puddings
Dulces y bombones
Recetas de carne picada
Cocina tex-mex
Cocina tailandesa
Nuevas recetas de verdura
Yum cha y otras delicias asiáticas